

Composição nutricional da amêndoa do pinhão da *Araucaria angustifolia* de seis localidades do sul brasileiro

Danielle Specht Malta

Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR, daniellesmalta@gmail.com

Cristiane Vieira Helm

Embrapa Florestas, Colombo, PR, cristiane.helm@embrapa.br

Regina Maria Matos Jorge

Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR, rjorge@ufpr.br

Alvaro Luiz Mathias

Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR, mathias@ufpr.br

O objetivo desse estudo foi avaliar a similaridade da composição nutricional das amêndoas do pinhão de seis regiões do sul do país. Pinhões coletados em Bituruna, PR, Caçador, SC, Cruz Machado, PR, Lapa, PR ou São João do Triunfo, PR (duas propriedades) foram cozidos, e suas amêndoas foram removidas, trituradas e congeladas. Para os ensaios, as amostras foram descongeladas (temperatura ambiente) e avaliadas quanto à umidade e composição nutricional, em base seca (AOAC, 2016). Foram determinados os valores (%) médios (máximos e mínimos) para umidade: 46,94 (45,61-49,38), carboidratos: 74,96 (71,25-77,32), fibras totais: 13,95 (12,47-16,50), fibras insolúveis: 11,13 (9,94-13,47), fibras solúveis: 2,82 (2,04-4,62), proteína: 7,29 (6,17-8,00), lipídios: 0,85 (0,51-1,20) e cinzas: 2,91 (2,85-3,13). Em relação aos minerais (mg 100 g⁻¹), para o potássio: 1.531,28 (1.088,87-1.950,55), fósforo: 400,09 (320,37-534,23), cálcio: 112,01 (77,07-186,80), magnésio: 60,31 (36,16-81,26), ferro: 2,98 (2,28-3,31), zinco: 2,59 (2,23-3,51), cobre: 0,72 (0,52-0,76) e manganês: 0,46 (0,14-0,78). As amostras apresentaram diferença significativa no teor de umidade, proteínas e minerais ($P < 0,05$). No entanto, essa variação não prejudicaria sua escolha como matéria-prima alimentar, inclusive como fonte de cobre (44,2%), fósforo (31,4%), potássio (24,0%) e zinco (23,8%) com >15% da ingestão diária recomendada. Além de ser um alimento com alto teor de fibras alimentares (> 6 g 100 g⁻¹ de sólidos) segundo norma brasileira, com 7,74 g 100 g⁻¹. Conclui-se que os valores de carboidratos, fibras alimentares, lipídios e cinzas não tiveram influência da localidade, enquanto a umidade, proteínas e minerais apresentam variações. O consumo de pinhão além de fornecer nutrientes relevantes para a saúde, estimula a geração de renda para agricultura familiar e uma economia sustentável.

Fonte de financiamento/apoio/agradecimentos: UFPR, PPGEAL/Capes e Embrapa.